

Bla

FOOD MIXTURE "UNIPIT" AND METHOD OF PRODUCTION THEREOF

Patent number: SU1335243
Publication date: 1987-09-07
Inventor: VYSOTSKIY VADIM G (SU); CHUMAKOVA VALERIYA V (SU); FURSOVA SVETLANA A (SU); YATSYSHINA TAISIYA A (SU); KALAMKAROVA OLGA M (SU)
Applicant: INST PITANIYA AMN SSSR (SU)
Classification:
- **international:** (IPC1-7): A23C23/00
- **european:**
Application number: SU19853997202 19851220
Priority number(s): SU19853997202 19851220

Report a data error here

Abstract not available for SU1335243

Data supplied from the *esp@cenet* database - Worldwide

XP-002301478

77

1

(C) WPI/Derwent

AN - 1988-103895 [15]

AP - SU19853997202 19851220

CPY - AMFO-R

DC - D13

DR - 1774-S

FS - CPI

IC - A23C23/00

IN - CHUMAKOVA V V; FURSOVA S A; VYSOTSKII V G

MC - D03-H01T

PA - (AMFO-R) A MED FOOD SUPPLY

PN - SU1335243 A 19870907 DW198815 000pp

PR - SU19853997202 19851220

XA - C1988-047053

XIC - A23C-023/00

AB - SU1335243 Unipit (RTM) is an invalid foodstuff used in convalescence and is based upon dextro-maltose, salts and vitamins. A better tasting prod. of higher food value, is made from the following (wt. %): powdered egg 1.6-2.3, casein hydrolysate 11.25-12.44, soya protein or dried cooked oats 1.97-5.06, fat (maize or sunflower seed oil or phosphatide concentrates or cream 13.00-16.00, low MW maltin 14.01-31.51 or castor sugar 4.73-10.5, or powdered sol. chicory 0.6-19.4, powdered sol. coffee 19.51-38.78, salts as found in mineralised water 0.5-2.3, Zn(NO₃)₂ 0.01-0.025, fat sol. vitamins 8.13-16.16 mg., water sol. vitamins 257.05-493.11mg. and balance dextro-maltose. 'Unipit' has been biologically designed to meet all the nutritional requirements of an invalid, e.g. aminoacids, fats, carbohydrates, proteins, salts and vitamins. It has a pleasant coffee taste. It contains (%): total protein 15.16, including 12.44 milk protein, 0.75 animal protein, 1.97 vegetable protein, rye and barley 0.79, oats 1.18. Total fat is 14.18%, embodying milk fat 0.29, animal 0.61, vegetable oil 13.28. Total carbohydrates (63.02%) include maltin 31.51, sugar 8.64, inulin 4.33. The prod. is completely soluble in water and provides a stable drink. ADVANTAGE - The patented improved 'Unipit' is a pleasant tasting powder of higher food value than previous formulations. Bul.33/79.87.

- (7Pp Dwg.No.0/0)

IW - CONVALESCENCE NUTRIENT FOOD OBTAIN ADD EGG POWDER SUGAR MINERAL SALT SOLUBLE COFFEE IMPROVE TASTE

IKW - CONVALESCENCE NUTRIENT FOOD OBTAIN ADD EGG POWDER SUGAR MINERAL SALT SOLUBLE COFFEE IMPROVE TASTE

INW - CHUMAKOVA V V; FURSOVA S A; VYSOTSKII V G

NC - 001

OPD - 1985-12-20

ORD - 1987-09-07

PAW - (AMFO-R) A MED FOOD SUPPLY

TI - Convalescent nutritious food - is obtd. using additional egg powder, maltin, sugar, mineral salts and soluble coffee, to improve taste



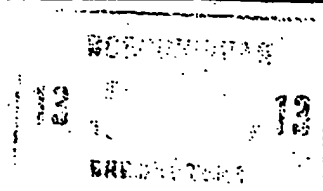
СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) **SU** (11) **1335243** **A1**

(51)4 A 23 C 23/00

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ



(21) 3997202/28-13
(22) 20.12.85
(46) 07.09.87. Бюл. № 33
(71) Институт питания АМН СССР
(72) В.Г.Высоцкий, В.В.Чумакова,
С.А.Фурсова, Т.А.Яцьшина и О.М.Калам-
карова
(53) 637.144 (088.8)
(56) Регистрационное удостоверение
П-8-242 № 00906 "Препарат энтуш" фир-
ма Збботт Лэбораториз США. Зарегист-
рировано в СССР в виде лекарственной
формы сухая смесь для полного энте-
рального питания, утв. Минздравом
СССР 29.03.82.
Авторское свидетельство СССР
№ 1192187, кл. А 23 С 23/00, 1983.

(54) ПИЩЕВАЯ СМЕСЬ "УНИТИТ" И СПОСОБ
ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ
(57) Изобретение относится к пищевой
промышленности и может быть использо-
вано для получения специализирован-
ных продуктов восстановительного и
лечебного питания. Цель изобретения -
улучшение пищевой ценности и вкусовых
качеств продукта производства. Для
получения пищевой смеси используют
гидролизат казеина, растительный бе-
лок, жировой компонент, низкомолеку-
лярный мальтин или сахарную пудру,
или порошкообразный растворимый цико-
рий, или порошкообразный растворимый на-
питок, или минеральные соли смесей
природных минеральных вод, дестрин-
мальтозную патоку, цитрат цинка, жи-
рорастворимые и водорастворимые вита-
мины. 2 с. и 3 з.п. ф-лы.

(19) **SU** (11) **1335243** **A1**

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано для получения специализированных продуктов восстановительного и лечебного питания.

Цель изобретения - улучшение пищевой ценности, вкусовых качеств и физико-химических свойств продукта и упрощение способа производства.

Пищевая смесь содержит в своем составе гидролизат казеина, яичный порошок, растительный белок, жировой компонент, декстрин-мальтозную патоку, минеральные соли смесей природных минеральных вод, жирорастворимые и водорастворимые витамины, низкомолекулярный мальтин или сахарную пудру, или порошкообразный растворимый цикорий и порошкообразный растворимый кофейный напиток при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Гидролизат казеина	11,25-12,44
Яичный порошок	1,6-2,3
Растительный белок	1,97-5,06
Жировой компонент	13,00-16,00
Низкомолекулярный мальтин или	14,01-31,51
Сахарная пудра или	4,73-10,5
Порошкообразный растворимый цикорий	0,5-19,4
Порошковый кофейный напиток	19,51-38,78
Минеральные соли смесей природных минеральных вод	0,5-2,3
Цитрат цинка	0,01-0,025
Декстрин-мальтозная патока	Остальное
Жирорастворимые витамины, мг	8,13-16,16
Водорастворимые витамины, мг	257,05-493,11

В качестве растительного белка в смеси используют изолят белка соевых бобов или сухой отвар овса.

В качестве жирового компонента используют кукурузное, или подсолнечное, или соевое рафинированные дезодорированные масла, или подсолнечный фосфатидный концентрат, или соевый фосфатидный концентрат, или сливочное топленое масло.

Источниками минеральных солей в смеси являются минеральные воды и цитрат цинка.

Декстрин-мальтозная патока, низкомолекулярный мальтин, сахарная пудра, инулин в составе порошкообразного растворимого кофейного напитка из злаковых и цикория используются в качестве углеводного компонента.

Подбор компонентов в предлагаемом соотношении обеспечивает получение продукта с улучшенными пищевой ценностью и вкусовыми качествами.

Продукт отличается сбалансированностью химического состава, обеспечивающего потребности человека в энергии и пищевых веществах и характеризуется отсутствием неутрализованных организмом усвоенных пищевых веществ.

Сбалансированность аминокислотного состава комплекса белков достигается рациональным соотношением молочных и соевых белков с одной стороны и белков яйца и зерновых с другой, что обеспечивает высокую биологическую ценность при оптимальном содержании белка в продукте.

Потребность человека в макро- и микроэлементах обеспечивается за счет включения в рецептуру смеси природных источников минеральных веществ, что значительно повышает их усвояемость.

Введение в рецептуру соевого и подсолнечного фосфатидного концентрата улучшает пищевую ценность продукта, улучшает физико-химические свойства и повышает стойкость эмульсии.

Способ осуществляют следующим образом.

Гидролизат казеина в количестве 3,3-4,7% растворяют в 39,7-71,44% ном растворе минеральных солей, гомогенизируют и в полученную смесь вносят оставшуюся часть гидролизата казеина и раствора минеральных солей, растительный белок и углеводы в количестве 16,25-19,5%, а оставшуюся часть углеводов вносят после сушки, при этом в качестве раствора минеральных солей используют минеральные воды и цитрат цинка. Масляные растворы жирорастворимых витаминов в требуемых по рецептуре количествах при 61-71°C вносят в смесь подсолнечного, или кукурузного, или соевого масла, а в случае приготовления смеси для восстановительного питания (дополнение к больничному рациону) - сливочного топленого масла.

Одновременно в смесь добавляют соевый или подсолнечный фосфатидный

концентрат в количествах 1,6-2,0% к жиру и эмульсии.

Для приготовления раствора водорастворимых витаминов вначале получают 3%-ный раствор аскорбиновой кислоты в питьевой соде. Затем в этот раствор вводят остальные водорастворимые витамины в рассчитанных количествах.

В рецептурном количестве природной минеральной водой общей минерализацией 1,03 или 2,72% растворяют лимонно-кислый цинк, часть гидролизата казеина (3,3-4,7% к жиру в эмульсии) и вводят масляно-витаминный раствор и раствор водорастворимых витаминов.

Смесь нагревают до 65-74°C и гомогенизируют при давлении 160-170 атм. В полученную эмульсию вносят при перемешивании остальное количество белка в виде гидролизата казеина, а в случае полного энтерального питания и добавки к больничному рациону - также изолят белка соевых бобов; в случае восстановительного питания - также яичный порошок, предварительно смешанный в сухом виде с сухой декстрин-мальтозной патокой, при сухой декстрин-мальтозной патокой и мальтином или с частью порошкообразного растворимого кофейного напитка.

Смесь, содержащую 32,175-38,75% сухих веществ (из них 16-19,5% углеводов), направляют на сушку. Процесс сушки ведут в распылительной сушильной установке при следующих режимах: температура воздуха, поступающего в сушильную башню 160-165°C, температура воздуха, выходящего из сушильной башни 90-95°C. Выработанную порошкообразную основу охлаждают до температуры окружающего воздуха и соединяют при перемешивании со всеми остальными сухими компонентами. Использование смеси природных минеральных вод в качестве источника минеральных веществ вместо растворения в воде минеральных солей, представляющих собой химически чистые вещества, значительно упрощает способ и повышает биологическую и пищевую ценность получаемой смеси. Усвоение организмом микро- и макроэлементов из природных пищевых продуктов более эффективно, чем из химически чистых солей. Кроме того, внесение на стадии гомогенизации части белка значительно упрощает этот процесс, делая его более экономичным,

а введение фосфатидных концентратов обеспечивает тонкодисперсность и стойкость эмульсии.

Благодаря правильному перераспределению компонентов на операции сушки и последующего сухого смешивания их улучшаются физико-химические характеристики конечного продукта такие, как растворимость сухой смеси и стойкость к расслаиванию получаемой из нее восстановленной смеси.

Пример 1. Для получения 100 кг сухой смеси "Унипит", предназначенной для полного энтерального питания, используют, кг: гидролизат казеина 14,12 (13,273 кг сухих веществ); изолят белка соевых бобов 2,44 (2,269 кг сухих веществ); подсолнечное масло 14,808 (14,808 кг сухих веществ); соевый фосфатидный концентрат 0,35 (0,346 кг сухих веществ); сухую декстрин-мальтозную патоку 6,76 (6,456 кг сухих веществ); порошкообразный растворимый кофейный напиток "Бодрость" 38,78 (37,035 кг сухих веществ); порошкообразный растворимый цикорий 19,40 (18,818 кг сухих веществ); природная минеральная вода с общей минерализацией 2,72% 79,856 (2,172 кг сухих веществ); водо- и жирорастворимые витамины (в масляных растворах) 0,8231. Сумма сухих веществ 96 кг, влажность 4 кг.

В 31,5 кг природной минеральной воды общей минерализацией 2,72% при 65°C вносят при перемешивании 24,05 г цитрата цинка, 0,729 кг гидролизата казеина (4,7% к жиру эмульсии), тщательно размешивают до полного растворения, а затем вносят предварительно приготовленный масляно-витаминный раствор, для чего в 14,808 кг подсолнечного масла и 0,35 кг соевого фосфатидного концентрата растворяют при 61°C 23,953 г 3,44%-ного масляного раствора А-ацетата, 3,648 г 0,125%-ного масляного раствора Д₂-эргокальциферола $\Sigma = 27,601$.

В полученную смесь при перемешивании вносят раствор водорастворимых витаминов. Для его приготовления в 4,704 кг питьевой воды растворяют 145,461 г аскорбиновой кислоты, получая 3%-ный раствор витамина С. Затем в этот раствор вводят остальные водорастворимые витамины, г: витамин В₁ (тиамин бромид) 1,455; витамин В₂ (рибофлавин) 1,630; витамин В₆ (пири-

доксин гидрохлорид) 1,94; фолиевая кислота 0,209; витамин B₁ (кальция пантотенат) 5,043; витамин B₁₂ (цианкобаламин) 0,0056; холин 465,473, $\Sigma = 626,796$.

Смесь нагревают до 65°C и гомогенизируют при давлении 170 атм. В полученную эмульсию вносят при перемешивании 48,356 кг природной минеральной воды общей минерализацией 2,72%, 13,391 кг гидролизата казеина, 2,44 кг изолята белка соевых бобов, предварительно смешанных с 6,76 кг сухой декстрин-мальтозной патоки (16,25% углеводов в сухом веществе смеси на сушку).

Смесь содержанием 32,175% сухих веществ направляют в распылительную сушильную установку и сушат при следующих режимах: температура воздуха, поступающая в сушильную башню, 160-165°C, температура воздуха, выходящая из сушильной башни, 90-95°C.

Выработанную порошкообразную основу в количестве 40,866 кг, содержащую 97% сухих веществ, охлаждают до температуры окружающего воздуха и соединяют при перемешивании с 38,79 кг порошкообразного растворимого кофейного напитка "Бодрость" и 14,40 кг порошкообразного растворимого цикория.

Выработанный порошкообразный продукт, предназначенный для полного энергетического питания, представляет собой порошок кремового цвета влажностью 4%, полностью растворимый в воде и сохраняющий устойчивость в растворе.

Состав смеси, %:

Гидролизат казеина	12,14
Растительный белок	4,15
Жировой компонент	15,51
Жир общий	15,81

В том числе:

молочный	0,27
растительный	15,24
Углеводы общие	56,25

в том числе

сухая декстрин-мальтозная патока	6,44
инулин	19,34

Пример 2. Для получения 100 кг сухой смеси "Унипит" используют, кг: гидролизат казеина 13,79 (12,963 кг сухих веществ); изолят белка соевых бобов 4,96 (4,631 кг сухих веществ); соевое масло 7,625

(7,625 кг сухих веществ); подсолнечный фосфатидный концентрат 0,26

(0,257 кг сухих веществ); сливочное топленое масло 8,055 (7,974 кг сухих веществ); сухая декстрин-мальтозная патока 43,66 (41,695 кг сухих веществ); порошкообразный растворимый кофейный напиток 20,20 (19,291 кг сухих веществ); природная минеральная вода общей минерализацией 1,03% 65,022 (0,670 кг сухих веществ); водо- и жирорастворимые витамины (в масляных растворах) 0,394.

Сумма сухих веществ 95,5 кг, влажность 4,5 кг.

Сухую пищевую смесь готовят по примеру 1, за исключением того, что масляно-витаминный раствор готовят с использованием соевого масла, подсолнечного фосфатидного концентрата и сливочного топленого масла, а в гомогенизированную смесь вводят определенное количество порошкообразного растворимого кофейного напитка, после чего ее направляют на сушку. Смешивают выработанную основу с сухой декстрин-мальтозной патокой и оставшееся по рецептуре количество кофейного напитка. В 32,594 кг природной минеральной воды общей минерализацией 2,72% при 74°C вносят при перемешивании 8,816 г цитрата цинка, 0,532 кг гидролизата казеина (3,3% к жиру эмульсии), тщательно размешивают до полного растворения, после этого вносят предварительно приготовленный масляно-витаминный раствор, смесь 7,625 кг соевого масла, 0,26 кг подсолнечного фосфатидного концентрата и 8,055 кг сливочного топленого масла при 65°C растворяют 23,953 г 3,44%-ного масляного раствора А-ацетата и 3,648 г 0,125%-ного масляного раствора D₂-эргокальциферола. В полученную смесь при перемешивании вносят раствор водорастворимых витаминов. Для его приготовления 4,704 кг питьевой воды растворяют 145,46 г аскорбиновой кислоты, получая 3%-ный раствор витамина С. Затем в этот раствор вводят остальные водорастворимые витамины, г: витамин В₁ 1,455; витамин В₂ 1,630; витамин В₆ 1,94; фолиевая кислота 0,209; витамин В₁₂ 0,0056; холин 465,473. Смесь нагревают до 74°C и гомогенизируют при давлении 160 атм. В полученную эмульсию вносят при пе-

ремешивании 32,428 кг природной минеральной воды общей минерализацией 1,03%, 13,258 кг гидролизата казеина, 4,98 кг изолята белка соевых бобов и 9,49 кг порошкообразного растворимого кофейного напитка "Бодрость" (18,61% углеводов в сухом веществе смеси на сухку). Смесь с содержанием 38,75% сухих веществ направляют в распылительную сушильную установку, сушат и охлаждают при режимах аналогично, как описано в примере 1. После чего высушенную основу в количестве 45,15 кг, содержащую 95,5% сухих веществ, соединяют при перемешивании с 10,71 кг кофейного напитка и 43,66 кг сухой декстрин-мальтозной патоки. Выработанный порошкообразный продукт представляет собой порошок влажностью 4,5%, полностью растворимый в воде и сохраняющий устойчивость в растворе.

Состав сухой белково-энергетической смеси "Унипит", %:

Белок общий	16,92
в том числе:	
молочный	11,86
растительный:	5,06
сои	4,23
ржи и ячменя	0,83
Жир общий	16,11
в том числе:	
молочный	8,055
растительный	8,055
Углеводы общие	58,41
в том числе:	
сухая декстрин-мальтозная патока	41,46
инулин	4,43

Пример 3. Для получения 100 кг сухой смеси "Унипит" используют, кг: гидролизат казеина 13,08 (12,295 кг сухих веществ); яичный порошок 2,3 (2,144 кг сухих веществ); сухой отвар овса 13,38 (12,430 кг сухих веществ); кукурузное масло 12,526 (12,526 кг сухих веществ); соевый фосфатидный концентрат 0,28 (0,277 кг сухих веществ); низкомолекулярный мальтин 14,72 (14,058 кг сухих веществ); сухая декстрин-мальтозная патока 22,90 (21,870 кг сухих веществ); порошкообразный растворимый кофейный напиток 19,51 (18,632 кг сухих веществ); природная минеральная вода с общей минерализацией 1,03% 52,882 (0,545 кг сухих веществ), водо- и жирорастворимые витамины (в масляных

растворах) 0,223. Сумма сухих веществ 95,0 кг, влажность 5,0%.

Сухую смесь "Унипит" готовят по примеру 1, за исключением того, что масляно-витаминный раствор готовят с использованием кукурузного масла, а в гомогенизированную смесь вводят гидролизат казеина, предварительно смешанный в сухом виде с яичным порошком. Выработанную сухую основу смешивают с рецептурными количествами низкомолекулярного мальтина, сухой декстрин-мальтозной патоки, отвара овса и части растворимого кофейного напитка. В 39,808 кг природной минеральной воды общей минерализацией 1,03% при 70°C вносят при перемешивании 9,15 г цитрата цинка, 0,563 кг гидролизата (4,0% к жиру в эмульсии), тщательно размешивают до полного растворения, после этого вносят предварительно приготовленный масляно-витаминный раствор, для чего в смеси 12,526 кг кукурузного масла и 0,28 кг соевого фосфатидного концентрата при 70°C растворяют 12,471 г 3,44%-ного масляного раствора А-ацетата, 1,92 г 0,125%-ного масляного раствора Д₂-эргокальциферола. В полученную смесь при перемешивании вносят раствор водорастворимых витаминов. Для его приготовления в 2,938 кг питьевой воды растворяют 90,864 г аскорбиновой кислоты, получая 3%-ный раствор витамина С. Затем в этот раствор вводят остальные водорастворимые витамины, г: витамин В₁ 0,758; витамин В₂ 0,823; витамин В₆ 1,01; фолиевая кислота 0,109; витамин В₁₂ 2,625; витамин В₁₅ 0,0029; холин 242,304. Смесь гомогенизируют при 70°C и давлении 165 атм. В полученную эмульсию вносят при перемешивании, кг: природная минеральная вода общей минерализацией 1,03% 13,074; гидролизат казеина, предварительно смешанный в сухом виде с 2,30 кг яичного порошка, 12,517; порошкообразный растворимый кофейный напиток "Бодрость" 8,0 (19,5% углеводов в сухом веществе смеси на сухку). Смесь с содержанием 38,62% сухих веществ направляют в распылительную сушильную установку, сушат и охлаждают при режимах аналогично примеру 1. После чего основу соединяют при перемешивании с 14,72 кг мальтина, 22,90 кг сухой декстрин-мальтозной патоки, 11,51 кг кофейного напитка и 13,38 кг

сухого отвара овса. Получают устойчивый в растворе, полностью растворимый в воде, порошкообразный продукт влажностью 5%.

Состав сухой белково-энергетической смеси "Унипит", %:

Белок общий	14,98
в том числе:	
молочный	11,25
животный	1,05
растительный	2,68
ржи и ячменя	0,78
овса	1,9
Жир общий	14,01
в том числе:	
молочный	0,27
животный	0,86
растительный	12,88
Углеводы общие	62,28
в том числе:	
декстрин-мальтозная патока	21,80
мальтин	14,01
инулин	4,28

Пример 4. Для получения 100 кг сухой смеси "Унипит" используют, кг: гидролизат казеина 14,46 (13,592 кг сухих веществ); яичный порошок 1,64 (1,528 кг сухих веществ); сухой отвар овса 8,31 (7,720 кг сухих веществ); кукурузное масло 13,0 (13,0 кг сухих веществ); соевый фосфатидный концентрат 0,29 (0,287 кг сухих веществ); низкомолекулярный мальтин 33,1 (31,611 кг сухих веществ); сахарная пудра 8,65 (8,633 кг сухих веществ); порошкообразный кофейный напиток "Бодрость" 19,25 (18,384 кг сухих веществ); порошкообразный растворимый цикорий 0,5 (0,478 кг сухих веществ); водо- и жирорастворимые витамины (в масляных растворах) 0,767. Сумма сухих веществ 96, влажность 5%.

Сухую смесь "Унипит" готовят по примеру 3, за исключением того, что вместо сухой декстрин-мальтозной патоки используют сахарную пудру и порошкообразный растворимый цикорий. Получают устойчивый в растворе, полностью растворимый в воде порошкообразный продукт, предназначенный для белкового диетического восстановления питания, влажность 5%.

Состав сухой белково-энергетической смеси "Унипит", %:

Белок общий	15,16
в том числе:	
молочный	12,44
животный	0,75
растительный	1,97
ржи и ячменя	0,79
овса	1,18
Жир общий	14,18
в том числе:	
молочный	0,29
животный	0,61
растительный	13,28
Углеводы общие	63,02
в том числе:	
мальтин	31,51
сахарная пудра	8,64
инулин	4,33

20 Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я

1. Пищевая смесь, содержащая гидролизат казеина, растительный белок, жировой компонент, декстрин-мальтозную патоку, источник минеральных солей, жирорастворимые и водорастворимые витамины, отличающаяся тем, что, с целью улучшения пищевой ценности и вкусовых качеств продукта, она дополнительно содержит яичный порошок, низкомолекулярный мальтин, или сахарную пудру, или порошкообразный растворимый цикорий и порошкообразный растворимый кофейный напиток, а в качестве источника минеральных солей используют минеральные соли смесей природных минеральных вод и цитрат цинка при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Яичный порошок	1,6-2,3
Гидролизат казеина	11,25-12,44
Растительный белок	1,97-5,06
Жировой компонент	13,00-16,00
Низкомолекулярный мальтин	14,01-31,51
или	
Сахарная пудра	4,73-10,5
или	
Порошкообразный растворимый цикорий	0,5-19,4
Порошкообразный кофейный напиток	19,51-38,78
Минеральные соли смесей природных минеральных вод	0,5-2,3
Цитрат цинка	0,01-0,025
Декстрин-мальтозная патока	Остальное

Жирорастворимые
витамины, мг
Водорастворимые
витамины, мг

8,13-16,16

257,05-493,11

2. Смесь по п.1, отличающаяся тем, что в качестве растительного белка используют изолят белка соевых бобов, или яичный порошок, или сухой отвар овса.

3. Смесь по п.1, отличающаяся тем, что в качестве жирового компонента используют кукурузное, или подсолнечное, или соевое рафинированные дезодорированные масла, или подсолнечный фосфатидный концентрат, или соевый фосфатидный концентрат, или сливочное топленое масло.

4. Способ получения пищевой смеси, предусматривающий растворение гидролизата казеина в растворе минеральных солей, внесение предварительно

подготовленного раствора жирорастворимых витаминов в жировом компоненте и водорастворимых витаминов, нагревание, гомогенизацию и сушку полученной смеси с последующим смешиванием с углеводами, отличающийся тем, что, с целью его упрощения, улучшения пищевой ценности и физико-химических свойств продукта, гидролизат казеина в количестве 3,3-4,7% растворяют в 39,7-71,44%-ном растворе минеральных солей, после гомогенизации в полученную смесь вносят оставшуюся часть гидролизата казеина и раствора минеральных солей, растительный белок и углеводы в количестве 16,25-19,5%, а оставшуюся часть углеводов вносят после сушки, при этом в качестве раствора минеральных солей используют минеральные воды и цитрат цинка.

Редактор Н.Рогоulich

Составитель Н.Абрамова
Техред В.Кадар

Корректор Н.Король

Заказ 3993/6

Тираж 529

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР
по делам изобретений и открытий
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Производственно-полиграфическое предприятие, г. Ужгород, ул. Проектная, 4